

# INFORME DEL ESTUDIANTE ASESOR



## **ASIGNATURA: Análisis Sensorial**

Examen final: es importante recordar que para el examen final nos darán 11 preguntas de las cuales deberemos hacer 10.

Prácticas: última práctica con tarea realizada el día 16 “supergustadores” El objetivo de la tarea que hoy nos ocupa es buscar información bibliográfica de ambas pruebas y de ambas sustancias. Explicar en qué consisten cada una de ellas y proponer en el caso de la miraculina posibles futuros usos debido a sus propiedades.

### Últimas clases:

Lunes 9 seminario y cata de estrella de galicia

Viernes 13 seminario y cata de chocolates valor

Lunes 16 seminario y cata de zumo de granada

Viernes 20 clase de repaso

Lunes 23 NO HAY CLASE

Viernes 27 NO HAY CLASE

Para cualquier duda tutorías con Luis o con Angel ( angel se va de viaje el día 30 del mes de mayo)

## **ASIGNATURA: Conservación**

Examen: Tenemos una parte tipo test y una parte de desarrollo.

Prácticas: debemos entregar las prácticas el día del examen todas en un documento.

Seminarios: A lo largo del mes de abril y el mes de mayo hemos asistido a diferentes seminarios realizados por los alumnos en los cuales hablamos de los distintos métodos de conservación que la tecnología nos permite en estos últimos años.

Para cualquier duda de clases podemos hablar con Amadeo o por otro lado por correo con Fabian.

## **ASIGNATURA: Tecnología de carnes y pescados**

**Exámenes parciales:** segundo parcial y ultimo examen 13/05/2016

**Trabajos:** Productos cárnicos o pesqueros tradicionales en este trabajo debemos hablar sobre el tipo de producto donde se produjo con que ingredientes, como se realiza, como se conserva.

En estos seminarios la asistencia se puntuara mediante un breve test.

**Prácticas:** se realizarán grupos de tres y se elaborará un informe por grupo se debe llevar bata días de practicas :

~~26/02/16 12:30 14:30 LABORATORIO (EDIF. LOS LIMONEROS) PROPIEDADES~~

~~TECNOLOGICAS DE CARNES Y PESCADOS~~ **Realizada entrega de informe día 29/03/2016**

~~03/03/2016 12:30 14:30 CÁRNICAS Y LÁCTEOS (EDIF. LOS LIMONELABORACIÓN DE PRODUCTOS CÁRNICOS~~ **Realizada no entrega de informe**

~~12:30 14:30 CÁRNICAS Y LÁCTEOS (EDIF. LOS LIMONELABORACIÓN DE PRODUCTOS CÁRNICOS~~ **Realizada no entrega de informe**

~~12:30 14:30 CÁRNICAS Y LÁCTEOS (EDIF. LOS LIMONELABORACIÓN DE PRODUCTOS CÁRNICOS~~ **Realizada se entrega informe el 10/06/2016**

~~12:30 14:30 CÁRNICAS Y LÁCTEOS (EDIF. LOS LIMONELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE LA PESCA~~ **Realizada no se entrega informe**

## **ASIGNATURA: Tecnología de frutas y hortalizas**

**Exámenes parciales:**

**Parcial 1 23/02/16 tema 1 y 2**

**Parcial 2 8/03/16 tema 2.2**

**Parcial 3 6/04/16 tema 2.3, 3.1 y 3.2**

**Parcial 4 20/04/16 tema 3.3 y 4.1**

**Parcial 5 25/05/16 tema 4.2, 4.3, 4.4, 4.5, 4.6**

**Los alumnos que no hayan superado el 5 de media entre todos los parciales realizaran el examen final el día 20/06/2016**

**La asistencia a los seminarios es obligatoria y puntuable**

**Los trabajos:** se realizaran en grupo de dos se elegirá una fruta u horataliza y se abarcaran diferentes puntos de ellas.

**Contenidos:**

1- Situación actual del cultivo

- Áreas de producción (nacional e internacional)
- Exportaciones e importaciones
- Interés social del cultivo
- Interés alimentario
- Canales de comercialización
- 2- Variedades de interés para su consumo en fresco
- 3- Fisiología y maduración
- 4- Fisiopatías y podredumbres comunes
- 5- Normas de comercialización
- 6- Índices de madurez
- 7- Sistemas de recolección empleados
- 8- Técnicas de manipulación
- 10- Técnicas de conservación
- 11- Envasado Transporte
- 12- Perspectivas de futuro: producción, investigación
- 13- Otros a incluir etc...

**Las practicas: se realizaran en grupos de 5 y se presentara un informe por grupo.**

**Práctica 1 y 2 realizada (se ruega a los alumnos que compartan los datos para poder realizar los informes adecuadamente)**

**Práctica 3 y 4 realizada los datos proporcionados por el profesor se encuentran en la web en caso de que caduque el anuncio de la web, pedírmelo por correo [Nereidadirod@hotmail.com](mailto:Nereidadirod@hotmail.com).**

**La práctica 5 consiste en una salida a un limonar quedaremos el día 25 a las 12:00 en el edificio Oriol iremos en coches se ruega a lo alumnos que los que puedan proporcionen sitio en el coche para los compañeros.**

**En esta asignatura se valorará la asistencia positivamente**

#### **ASIGNATURA: Materias Primas animales**

**Examen: parcial 1 (primer bloque de carne) se realizó durante el mes abril**  
**Parcial 2 (segundo bloque lácteos y huevos) se realizara el día 27 a las 9:00 en la clase 1.6 se realiza en la hora de análisis sensorial por petición de los alumnos.**

#### **Practicas:**

**Práctica 1 se realizó un examen físico químico de 6 muestras de leche el informe se debe entregar el día 25/05/16**

**Práctica 2 entrega de informe el día 10/06/2016**

**Para complementar la información:**

**[Leche y productos lácteos vaca, oveja, cabra](#)**

**Aut:**

**AutSec:** Luquet, François M.

**Edit:** Zaragoza Acribia imp.1991-1993

**ASIGNATURA: Higiene**

**Trabajos:** es importante recordar que todos los grupo deben concentrar cita con el profesor para ver si la información que se está buscando es la correcta para el trabajo que se pretende realizar antes de semana santa todos los grupos deben de haber quedado una vez con el profesor. Se deben de hacer un total de 3 tutorías. Los seminarios de estos trabajos se realizaran en un principio el día 27 /05/16.

**FECHA: Mayo**

**ESTUDIANTE ASESOR: Nereida Díaz Rodríguez**